UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

ANNO II - N. 3
GIUGNO 1984

Finito di stampare
il 9 giugno 1984

In copertina:

Civiltà contadina:
storia del passato

Reg. Trib. Udine n. 20 dell'11.6.83

Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%

Direttore: Pietro Pittaro
Direttore responsabile: Ennio Nussi
Redattore: Massimo Bassani

Direzione - Redazione:
33100 Udine
via Vittorio Veneto 65 - IV piano
telefono 0432/297068

Tipografia Litografia Luigi Chiandetti
Via Vittorio Veneto 106
33010 Reana del Rojale (Udine)

SOMMARIO

Dei Consorzi di Tutela Vini D.O.C. con incarico di vigilanza

di DOUGLAS ATTEMS

Il decreto del Presidente della Repubblica 12 luglio 1963 n. 930, all'art. 21 e successivi, prevede la possibilità che ai Consorzi di Tutela dei Vini a D.O.C. venga affidata la vigilanza sull'osservanza delle disposizioni contenute nel decreto stesso.

Il primo capoverso dell'art. 21 dice infatti testualmente: «Il Ministro per l'Agricoltura e per le Foreste, di concerto con il Ministro per l'Industria e Commercio e previo parere del Comitato previsto dall'art. 17, con proprio decreto da pubblicarsi nella Gazzetta Ufficiale della Repubblica può affidare ai Consorzi volontari per la tutela del vino con denominazione di origine "controllata"o "controllata e garantita" l'incarico di vigilare sull'osservanza delle disposizioni di cui al presente decreto, nonché dei disciplinari di produzione, con la facoltà di costituirsi parte civile nei relativi procedimenti penali e l'incarico di distribuire ai consorziati i contrassegni di Stato previsto dal precedente art. 7. La vigilanza può essere esercitata da parte di ciascun Consorzio solo nei confronti degli appartenenti al Consorzio stesso».

È evidente che il legislatore ha voluto porre i Consorzi in una posizione di grande rilievo e preminenza. Gran parte dei Consorzi che oggi operano in Italia sono nati a seguito del 930 ed hanno avuto grosse difficoltà per crearsi un'organizzazione efficiente: ecco perché anche l'attuazione della norma succitata è stata molto lenta a mettersi in moto.

Il primo Consorzio al quale il Ministero affidò l'incarico di vigilanza fru quello di «Frascati» in data 26.5.75 seguito, dopo poco, da quello del Collio in data 26.11.75.

Anche il Ministero, posto davanti ad una normativa nuova fu, a quell'epoca, assai lento nell'applicare la legge, tant'è vero che la pratica del «Collio» abbisognò di sei anni per andare in porto.

In data 9.7.79 i Consorzi di «Santa Maddalena», «Chianti Classico», «Chianti Putto», «Collio», «Frascati», «Ente Tutela Vini Romagnoli», cioè quelli che fino a quel momento avevano ottenuto l'incarico di vigilanza, costituirono la FEDERDOC (Federazione Nazionale fra i Consorzi di Tutela dei Vini a Denominazione di Origine) e da quel momento, anche per l'intervento di questo organismo, i Consorzi che hanno ottenuto l'incarico di vigilanza sono stati più numerosi, raggiungendo ormai il numero di 19 (un altro è in attesa della pubblicazione del decreto) ed altri stanno seguendo.

Dopo questo periodo di rodaggio e di incertezze, anche il Ministero dell'Agricoltura è decisamente orientato a favorire la nascita e l'attività dei Consorzi muniti di incarico di vigilanza, considerandoli organismi di fondamentale importanza per lo sviluppo delle D.O.C. e D.O.C.G.

Al fine di meglio disciplinare ed indirizzare i Consorzi con l'incarico di vigilanza, il Ministero dell' Agricoltura, di concerto con quello dell'Industria, Commercio ed Artigianato ha emanato il decreto del

13 marzo 1982 che specifica i compiti affidati ai Consorzi incaricati.

Dalle disposizioni contenute in questo decreto emerge chiaramente l'importanza che l'opera dei Consorzi riveste nella vigilanza su tutta la corretta applicazione dei disciplinari di produzione, che va dalla denuncia delle superfici vitate al controllo finale della qualità.

Un limite che la legge pone ai Consorzi è quello che il loro intervento è circoscritto ai Soci; si hanno però buoni motivi per prevedere che in breve, in analogia a quanto avviene nel settore dei formaggi, questa norma verrà modificata e la vigilanza estesa erga omnes, cioè anche ai non Soci.

Ma pure con l'attuale regolamentazione si è visto che, specialmente nelle zone non molto estese, l'opera della vigilanza consortile in pratica ha potuto abbracciare tutta la produzione, essendo in facoltà dei Consorzi segnalare eventuali inadempienze di non Soci ai servizi statali.

Molte sono state in questi anni le lamentele per l'insufficenza dei controlli non solo nel settore dei vini D.O.C., ma in genere in tutto il campo vinicolo; d'altra parte gli Organi dello Stato sono insufficienti e quindi è necessario mettere all'opera tutti i mezzi che la legge prevede per giungere ad un risultato soddisfacente.

Penso siano inutili, anche perché mancanti di base legale, i tentativi fatti in varie Regioni di risolvere il problema della vigilanza con comitati comunali o la creazione di altri organi quando esiste una possibilità legalmente prevista che può dare ottimi risultati, sempreché i Consorzi vengano sollecitati ad operare ed anche aiutati economicamente, e ciò in considerazione del fatto che la vigilanza non è un compito facile.

Concludendo con un esame sulla situazione di casa nostra, sono convinto che se tutti i Consorzi della Regione fossero muniti dell'incarico di vigilanza e lo attuassero in collaborazione fra loro ed anche del Centro regionale per la viticoltura e l'enologia si potrebbe ottenere un'applicazione esemplare delle leggi in materia di vitivinicoltura, dando così prova di efficenza e serietà, oltre che aumentare di prestigio l'intera vitivinicoltura del Friuli-Venezia Giulia.

L'enologia regionale presente a Vicenza, Verona e Basilea

I vini del Friuli-Venezia Giulia sono stati presentati, nei primi mesi di quest'anno, alla mostra nazionale di Vicenza, al Vinitaly di Verona ed alla fiera internazionale di Basilea.

Il Centro regionale per la vitivinicoltura ha così continuato a svolgere il suo utilissimo ruolo di promozione di tutti i vini della Regione, dai grandi vini DOC a quelli da tavola, in un momento di crisi generale per il settore.

I produttori di vino, italiani e stranieri, sono infatti preoccupati: riesce loro sempre più difficile far quadrare il bilancio dei costi e dei ricavi. Il loro vino si vende con difficoltà, a prezzi talvolta stracciati: le cause di questa situazione sono note da tempo ed il Vinitaly di quest'anno non ha fatto altro che ribadire la preoccupazione degli operatori del settore.

Si riducono paurosamente i consumi, crollano le esportazioni, mentre la produzione si fa ovunque più abbondante. C'è sempre più vino da vendere e le richieste del mercato scendono. Nel contempo si fa sempre più invadente la concorrenza straniera, non soltanto quella francese, che si è risvegliata dopo un periodo di apparente letargo, ma anche quella tedesca e statunitense che puntano a coprire quote sempre maggiori del proprio mercato, a danno delle importazioni del buon vino italiano.

In questi pochi punti essenziali si condensa la motivazione della critica situazione della vitivinicoltura, non solo nazionale.

Che il consumo sia diminuito lo si sapeva da tanto tempo e lo hanno ribadito in molti, ricordando che da anni si chiede — senza risultati — che il corretto uso del vino sia adeguatamente sostenuto da una campagna pubblicitaria nazionale: dai 110 litri che ogni italiano beveva in media negli anni 1970, si è scesi agli 85-87 litri nel 1983 e tutto lascia credere che il consumo interno continuerà a diminuire, sia pur lentamente.

Crollo delle esportazioni: lo ha rilevato una nota dell'I.C.E. presentata al Vinitaly: nel 1983 le esportazioni italiane di vini sono diminuite, rispetto al 1982, del 29% in volume e del 6,6% in valore, con conseguente diminuzione dei prezzi che, per i vini sfusi, è arrivata a meno 40%. Una certa stabilità hanno registrato soltanto i prezzi dei vini D.O.C. in bottiglia.

Malgrado queste amare constatazioni, le rassegne specializzate alle quali hanno partecipato, tramite il Centro, decine di aziende friulane, hanno costituito elemento di concreti contatti comerciali e occasione di incontri con operatori di ogni continente, sempre interessati ai vini della nostra Regione che, nel grande mare enologico europeo, è un'isola ancora fortunata, dove la qualità dei prodotti e la serietà commerciale sono peculiari caratteristiche che contraddistinguono la stragrande maggioranza degli imprenditori locali.

ANDRÈ TCHELISTCHEEF A VILLA MANIN

Il futuro della barrique è incominciato anche in Friuli?

«Prima di introdurre in Friuli, su larga scala, l'invecchiamento dei vini in barrique; prima di procedere ad impegnativi investimenti finanziari si devono programmare, coordinare e ripetere le singole prove. È necessario quindi fare lunga esperienza in comune e poi scegliere, per l'attuazione, i risultati migliori».

Questa è stata l'esortazione del professor Tchelistcheef rivolta ai tanti tecnici e produttori della regione intervenuti all'incontro di Villa Manin su «luci ed ombre della barrique», patrocinato dal Centro Vitivinicolo e dalla sezione friulana dell'Associazione Enotecnici.

Il professor Tchelistcheef è infatti uno dei più autorevoli tecnici in materia, avendo trascorso gran parte dei suoi ottantatre anni a studiare, in California, legni di tutti i tipi, ibridi compresi, da utilizzare per l'affinamento di certi vini, prima di immetterli, imbottigliati, al consumo.

L'invecchiamento, o meglio l'affinamento, non è uguale per

tutte le varietà, in quanto dipende dall'equilibrato rapporto esistente fra il tempo necessario, le condizioni ambientali (aerazione, temperatura, umidità, pressione), l'ossigeno, lo stesso contenuto e lo spessore della botte. Il vino in maturazione non si giova soltanto della tranquillità della cantina ma di una serie di sostanze e di aromi che il legno della botte gli trasmette per osmosi.

Il vino contenuto nella tradizionale botte di legno ha bisogno, ovviamente, di un tempo maggiore per perdere asprezza e spigolosità ed assorbire le sostanze che lo trasformano in un prodotto completo.

La barrique invece, avendo dimensioni più piccole, consente un tempo di maturazione assai più breve: una minore quantità di vino è a contatto con la superficie interna della botte e assorbe più rapidamente le sostanze di cui abbisogna. I rischi dell'ossidazione, che aumentano nel caso di grandi contenitori e di una lunga permanenza del vino in questi, si fanno impercettibili.

Il relatore ha ricordato che, studiando vari tipi di vino e di legno, ha scoperto la possibilità di far assumere al vino una grande gamma di sfumature sia nel gusto che nel profumo.

Non tutti i vini, però, sempre secondo l'esperienza del Tchelistcheef, sono adatti alla barrique: i rossi, già ricchi, in genere, di tannino, potrebbero assorbirne in eccedenza ed i bianchi, poco strutturati e privi di un aroma primario o con caratteristiche organolettiche non ben sviluppate, rischierebbero di assumere l'aroma prevalente del legno.

Il modo di usare la barrique cambia con il tipo di vino e l'anzianità della botticella: in genere il passaggio varia da tre a sei, sette mesi, mentre la capienza è quasi sempre fissa (225 litri o, raramente, 350).

Il Riesling ed il Pinot nero, ad esempio, non vanno invecchiati nel legno, prima dell'imbottigliamento, mentre per il Cabernet franc, Cabernet sauvignon, Merlot, Malbec, la barrique è fattore essenziale per ottenere il massimo della qualità. Ogni varietà ha bisogno però di un periodo diverso in barrique per estrinsecare le migliori caratteristiche e solo la pratica dirà quanti mesi richiede ogni tipo.

Non esistono quindi regole fisse, precise, per l'uso di questi roveri, perché, secondo il Tchelistcheef, ogni tipo di vino ha esigenze particolari: in California, ad esempio, il massimo dell' affinamento per lo Chardonnay si ottiene dal rovere del Limousin, mentre in Borgogna questa quercia non ha dato soddisfacenti risultati.

È un problema, questo del legno, in continua evoluzione in California, in quanto si è alla ricerca del sempre meglio, non solo per affinare i vini, ma anche per trovare soluzioni al problema economico-finanziario, che crea grosse difficoltà anche ai produttori di oltre oceano.

I costi di acquisto, di manutenzione e di gestione delle barriques sono assai elevati, senza dimenticare che le batticelle vanno usate per cinque anni circa, dopodiché vanno rigenerate ed utilizzate per altri tre.

È ovvio che il naturale evolversi di ciascun vino nel legno deve essere accuratamente seguito dal tecnico, in modo che le peculiari caratteristiche siano esaltate al massimo.

Anche in Friuli esiste, da qualche anno, qualcosa del genere: alcune aziende affinano in barrique vari tipi (Picolit, Ribolla, Verduzzo, Refosco, Tazzelenghe, Franconia); vini «esaltanti» ha riconosciuto il Tchelistcheef che li ha assaggiati, anche se, a suo giudizio, sono stati troppo a lungo nel legno.

Ecco allora l'avvertimento dell' insigne maestro: provare e riprovare è necessario ma la cautela è d'obbligo; mai arrestarsi di fronte alle difficoltà; offrire vini di qualità seguendo il gusto degli abituali consumatori; non lasciarsi prendere la mano dalle novità o dalla moda: l'obiettivo di fondo rimane quello di ottenere il miglior risultato qualitativo usando anche pratiche diverse, a condizione che il consumatore apprezzi il prodotto e sia disposto a pagarlo adeguatamente.

L'epoca della barrique, in Friuli, è ancora all'inizio ed è tutta da scoprire, anche se le future possibilità sono eccitanti e degne di attenta considerazione.

Al termine dell'incontro-dibattito, il dott. Mizzau, Assessore regionale all'Agricoltura, ha consegnato al prof. Tchelistcheef una targa ricordo a nome degli enotecnici e produttori friulani, mentre al marchese Ricasoli ed al dott. Ferro, che accompagnavano il relatore, il Presidente Pittaro ha donato alcune pubblicazioni relative alla vitivinicoltura del Friuli.

A Casarsa convegno sulla vitivinicoltura

Esaminata la nuova normativa comunitaria
Dibattute le tecniche di produzione
Auspicata un'alta specializzazione della categoria

«Non aspettiamoci dall' assistenzialismo la soluzione dei nostri problemi; rimbocchiamoci le maniche per impegnarci ancora più di quanto abbiamo saputo fare finora, a cominciare dalla cura del vigneto fino alla confezione delle bottiglie, per produrre vino di qualità; solo così potremo garantirci lo spazio di mercato e determinare ancora i prezzi».

Questa è la sintesi di chiusura fatta dall'enot. Pietro Pittaro, che ha presieduto il Convegno su «Prospettive di sviluppo della vitienologia friulana nei regolamenti della Comunità Economica Europea», organizzato dalla Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Pordenone, unitamente all'Assessorato Regionale all'Agricoltura, al Comune di Casarsa ed al Centro Vitivinicolo, nell'ambito della 36ª Sagra del vino di Casarsa.

Va subito rilevato che l'appassionata esortazione del Presidente del Centro regionale vitivinicolo è stata più un atto di fede nel futuro del settore, dovuto alla capacità professionale degli imprenditori friulani, alle moderne tecnologie introdotte nel vigneto ed in cantina, che una logica conseguenza delle conclusioni tutt'altro che esaltanti emerse dalle relazioni introduttive e dal dibattito.

Dal quadro generale delle relazioni non si possono certo intravvedere, almeno per il futuro più prossimo, rosee prospettive per il comparto vitivinicolo comunitario.

I lavori del Convegno sono stati aperti dagli indirizzi di saluto del vicepresidente della Cantina Sociale e Assessore comunale all'agricoltura di Casarsa, Pietro Dorigo, dal Capo dell'Ispettorato Agrario dott. Moretti e dal Presidente della Federazione Provinciale Coltivatori Diretti di Pordenone, Duilio Campagnolo, che ha anche sottolineato la preoccupazione della categoria coltivatrice per la delicata situazione del settore vitivinicolo che vanta, in Friuli, prestigiose tradizioni e professionalità consolidate dal grande contributo dato da Organismi Cooperativi, che operano con crescente incisività da oltre mezzo secolo.

CHIAPPONE SULLE DECISIONI DELLA C.E.E.

Il primo relatore, dott. Chiappone, vice direttore generale dell' Agricoltura della C.E.E., ha sviluppato il proprio intervento prendendo spunto dalle ultime normative emanate dalla Comunità in fatto di organizzazione del mercato vitivinicolo, che si giustificano con la persistente situazione fortemente eccedentaria del mercato dei vini da tavola, che si aggrava in modo rapido e rischioso. Da qui il blocco degli impianti fino al 1990, anche se sarà ancora consentita la possibilità di reimpiantare, nelle singole aziende, una superficie pari a quella estirpata, previa regolare denuncia e autorizzazione da parte della C.E.E.

Il relatore si è poi soffermato a richiamare l'attenzione del vasto uditorio sugli interventi C.E.E. per la distillazione dei vini in eccedenza, per i quali viene attribuito un intervento finanziario pari al 65% del prezzo di orientamento nei casi di distillazione preventiva e del 60% quando la distillazione fosse imposta obbligatoriamente, in conseguenza di una pesante crisi di mercato.

Notizie poco liete dalla C.E.E. anche per lo stoccaggio del vino a breve termine, per il quale un eventuale sostegno finanziario è

lasciato alla facoltativa decisione dei Governi nazionali.

Uniche note incoraggianti, il dott. Chiappone, le ha espresse a riguardo della ristrutturazione degli impianti viticoli nelle zone D.O.C. per cui sarà possibile ottenere dei contributi per l'ammodernamento tecnologico della vitivinicoltura.

Ha ricordato infine che la Gran Bretagna, a seguito dell'intervento della C.E.E., ha dovuto aumentare la tassa sulla birra e diminuire sensibilmente l'esagerata pressione fiscale sul vino.

Fra le segnalazioni minori, ma che auguriamo sia solo l'inizio di una nuova politica comunitaria di importanza fondamentale per l'avvenire del vino europeo, il dott. Chiappone ha ricordato l'orientamenta della C.E.E. di attuare una campagna promozionale a favore di questo prodotto, a cominciare dai Paesi poco produttori.

Anche se le risorse finanziarie iscritte a bilancio per il 1985 sono molto modeste, l'essenziale è che l'attenzione della C.E.E. si rivolga finalmente ad una accurata campagna pluriennale per far conoscere le proprietà alimentari di questa bevanda.

LE NUOVE PROSPETTIVE SECONDO CALÒ

È seguito il prof. Calò, direttore dell'Istituto Sperimentale per la Viticoltura di Conegliano, che ha sottolineato la necessità di rinnovare gli impianti viticoli nazionali, che, se continua l'attuale tendenza, richiedono 70-80 milioni di barbatelle all'anno, per sostituire vigneti ormai vecchi e superati.

Se è vero, ha continuato il prof. Calò, che la superficie vitata, in Italia, diminuisce, è altrettanto scontato che la produzione media per ettaro aumenta: questo anche perché, grazie alla lodevole opera dei vivaisti, si usano, nei nuovi impianti, piante più sane che riducono le fallanze dovute a debilitazioni produttive di ceppi colpiti da virosi o da altre malattie.

Il relatore si è detto anche convinto che è un assurdo tecnico sostenere che diminuire la produzione significa migliorare la qualità; questo perché le variabili che contribuiscono a determinare la qualità sono infinite.

Ecco perché l'illustre tecnico è convinto che la strada da percorrere, al fine di garantire continuità alle nostre tradizioni vitivinicole, deve passare attraverso un miglioramento ulteriore della qualità, senza ridurre, entro certi limiti, la quantità.

Citando infine quanto hanno saputo fare i vivaisti del Friuli, con alla testa i Vivai Cooperativi di Rauscedo, il prof. Calò ha affermato che la frammentazione degli impianti viticoli impedisce l'adozione delle tecnologie più avanzate nelle singole aziende e che occorre pertanto rafforzare l'associazionismo.

CASTELLUCCI SULLE PREOCCUPAZIONI DELLA CATEGORIA

Il dott. Castellucci, quale rappresentante di un'organizzazione professionale agricola, ha esordito prendendo atto della parte positiva dei provvedimenti della C.E.E. e cioè della possibilità di usufruire degli incentivi a favore della ristrutturazione degli impianti vitivinicoli, che permetteranno quel miglioramento tecnologico necessario per garantire un minimo di economicità nella conduzione delle imprese viticole, ma ha messo in rilievo la discriminazione che viene operata nei confronti del settore specifico, in quanto, dopo aver bloccato le superfici vitate nel 1976, l'unico provvedimento a favore del comparto è stato il contributo del 65% per la distillazione preventiva, anche se i produttori devono accollarsi l'altro 35%.
Il dott. Castellucci ha pure evidenziato l'esigenza di migliorare specializzazione e professionalità, anche per poter far fronte agli ulteriori problemi che deriveranno dall'ingresso nella C.E.E. del Portogallo e soprattutto della Spagna, che ha una superficie vitata pari a una volta e mezza quella italiana.
Prima di chiudere l'incontro, è seguito un vivace dibattito, al quale sono intervenuti diversi tecnici e viticoltori, auspicando un futuro migliore, anche economicamente, al vino, così come meritano la tradizione, la professionalità e l'appassionata attività dei nostri imprenditori.

All'Enoteca Regionale di Gradisca d'Isonzo

Una grande parata di bottiglie per il XIX Gran Premio Noè

Una caratteristica peculiare della vitivinicoltura friulana è, notoriamente, la sua ampia gamma varietale, connessa alla marcata eterogeneità di terreni, giaciture e microclimi di questa Regione.

Anche la produzione enologica, per conseguenza, è molto varia e strettamente legata, oltre che al vitigno da cui deriva l'uva, anche dalle differenti tradizioni tipiche delle singole zone.

In altri termini si può dire che la produzione vinicola del Friuli-Venezia Giulia è frazionata in numerosi vini, contraddistinti per tradizione con il nome del vitigno d'origine.

Questa realtà riveste due aspetti opposti: l'uno positivo e l'altro negativo. Da un lato è infatti prerogativa pressocché esclusiva di quest'area viticola essere in grado di offrire un numero talmente ampio e completo di vini da consentire l'abbinamento ottimale a qualsiasi piatto di qualsiasi cucina, reginale o internazionale, con uno specifico e diverso tipo di vino di alto livello qualitativo.

Dall'altro lato però, non potendo beneficiare della tradizione commerciale secolare di altre zone viticole italiane e straniere, l'attività degli operatori vinicoli friulani trova in questa varietà produttiva un onere supplementare di commercializzazione ed una persistente difficoltà a rendere bene individuabili nel consumatore le carattaristiche distintive del vino friulano.

È partendo da queste considerazioni che l'Azienda di Soggiorno e Turismo di Gradisca d'Isonzo, unitamente all'Enoteca Regionale «La Serenissima» ed al Centro per il potenziamento della viticoltura e dell'enologia del Friuli-Venezia Giulia, cogliendo l'occasione offerta dall'organizzazione del XIX Gran Premimo Noè, ha ritenuto opportuno che alla manifestazione fosse presente l'intera gamma produttiva dei vini D.O.C. regionali, per la loro immissione all'Enoteca, dopo aver superato una severa prova di degustazione, operata da tecnici qualificati.

Ben 243 vini (165 bianchi e 78 rossi) sono stati infatti ritenuti degni (avendo superato il punteggio di 75/100) di entrare a far parte dell'Enoteca, in rappresentanza di 65 aziende regionali.

In tal modo il Gran Premio Noè assume più esplicitamente la funzione di offerta globale e permanente dei vini di qualità, commercializzati nell'anno e di rendere evidente, all'operatore commerciale non meno che al consumatore, l'ampia scelta consentita dalla vitivinicoltura friulana.

L'Enoteca mantiene così una validità quanto meno annuale, ben lungi cioè dall'esauririsi con la chiusura della Mostra - degustazione.

Il lusinghiero successo che ha ottenuto anche l'ultima edizione del Gran Premio Noè, divenuta una delle più qualificanti rassegne per la presentazione dei vini prodotti nel Friuli-Venezia Giulia, affiancata da altre iniziative di tipo informativo e promozionale, è l'evidente espressione dell'impegno e della fiducia che, pur nel difficile momento, dimostrano nel futuro del settore l'Amministrazione Regionale e gli Enti preposti alla valorizzazione di un prodotto che tiene alto il nome del Friuli.

Le denominazioni di origine controllata dei vini nel Friuli-Venezia Giulia al 31-12-1983

D.O.C. «GRAVE DEL FRIULI»

Vino	*Superf. den.* *Ha.*	*Prod. max. cons.* *H.li*	*Prod. den.* *H.li*	% *Prod. den. 83* / *Prod. potenz.*
TOCAI FRIULANO	1.082.68.24	98.523,90	43.480,64	44,13
PINOT BIANCO	508.40.14	42.705,71	21.674,64	50,75
PINOT GRIGIO	371.37.71	33.795,31	23.168,91	68,56
VERDUZZO FRIULANO	345.07.18	31.401,53	12.206,02	38,87
MERLOT	3.364.17.58	306.139,99	97.425,19	31,82
CABERNET	611.81.12	51.392,13	26.381,40	51,33
REFOSCO	252.74.62	22.999,89	12.900,32	56,09
Totale	6.536.26.59	586.958,46	237.237,12	40,42

D.O.C. «GRAVE DEL FRIULI»

PROVINCIA DI UDINE

Vino	*Superf. den.* *Ha.*	*Prod. max. cons.* *H.li*	*Prod. den.* *H.li*	% *Prod. den. 83* / *Prod. potenz.*
TOCAI FRIULANO	321.91.08	29.293,88	13.967,69	47,68
PINOT BIANCO	100.22.54	8.418,93	5.008,47	59,49
PINOT GRIGIO	135.48.40	12.329,04	9.646,44	78,24
VERDUZZO FRIULANO	115.04.00	10.468,64	2.336,46	22,32
MERLOT	693.78.35	63.134,29	21.199,68	33,58
CABERNET	176.22.82	14.803,16	8.009,40	54,11
REFOSCO	92.63.83	8.430,07	4.770,60	56,59
Totale	1.635.31.02	146.878,01	64.938,74	44,21

D.O.C. «GRAVE DEL FRIULI»

PROVINCIA DI PORDENONE

Vino	*Superf. den.* *Ha.*	*Prod. max. cons.* *H.li*	*Prod. den.* *H.li*	% *Prod. den. 83* / *Prod. potenz.*
TOCAI FRIULANO	760.77.16	69.230,02	29.512,95	42,63
PINOT BIANCO	408.17.60	34.286,78	16.666,17	48,61
PINOT GRIGIO	235.89.31	21.466,27	13.522,47	62,99
VERDUZZO FRIULANO	230.03.18	20.932,89	9.869,56	47,15
MERLOT	2.670.39.23	243.005,70	76.225,51	31,37
CABERNET	435.58.30	36.588.97	18.372,00	50,21
REFOSCO	160.10.79	14.569,82	8.129,72	55,80
Totale	4.900.95.57	440.080,45	172,298,38	39,15

D.O.C. «TOCAI DI LISON - MERLOT E CABERNET DI PRAMAGGIORE»

PROVINCIA DI PORDENONE

Vino	*Superf. den.* *Ha.*	*Prod. max. cons.* *H.li*	*Prod. den.* *H.li*	% *Prod. den. 83* / *Prod. potenz.*
TOCAI DI LISSON	74.05.10	5.183,57	592,30	11,43
MERLOT DI PRAMAGG.	169.02.68	13.015,06	787,06	6,05
CABERNET DI PRAMAGG.	26.30.90	1.841,63	221,90	12,05

Produzione D.O.C. denunciata nell'anno 1983

Vino	*Bianchi* *H.li*	*Rossi* *H.li*	*Totale 1983 H.li*	*Totale 1982 H.li*
COLLIO	60.472	12.175	72.647	73.744
COLLI ORIENTALI DEL FRIULI	38.939	20.924	59.863	60.561
GRAVE DEL FRIULI	100.530	136.707	237.237	218.218
ISONZO	31.210	15.615	46.825	52.916
AQUILEIA	13.294	11.904	25.198	33.578
LATISANA	3.766	7.314	11.080	9.920
TOCAI DI LISSON	592	—	592	607
MERLOT DI PRAMAGGIORE	—	787	787	1.081
CABERNET DI PRAMAGGIORE	—	222	222	251
Totale	248.803	205.648	454.451	450.876

Superfici iscritte agli Albi e produzioni a D.O.C. denunciate nel Friuli-Venezia Giulia nell'anno 1983

DISTINTE TRA VITIGNI AD UVA BIANCA E ROSSA

	Superfici Ha.	*Produz. den. H.li*
VARIETÀ AD UVA BIANCA		
TOCAI FRIULANO	2.377.01.11	103.165,23
PINOT BIANCO	1.053.05.83	50.633,41
PINOT GRIGIO	743.96.12	46.952,41
VERDUZZO FRIULANO	525.95.53	18.085,19
SAUVIGNON	252.89.64	14.684,19
MALVASIA	97.99.58	4.250,93
RIESLING RENANO	66.10.34	3.448,63
COLLIO (TOCAI+MALVASIA+RIBOLLA)	46.16.34	1.210,62
TRAMINER	66.61.79	3.681,67
PICOLIT	40.40.51	703,31
RIESLING ITALICO	24.68.40	1.380,69
RIBOLLA	20.49.59	607,50
Totale	5.315.34.78	248.803,78
VARIETÀ AD UVA ROSSA		
MERLOT	4.755.21.91	138.203,44
CABERNET	901.55.86	37.969,13
CABERNET FRANC	117.98.62	5.948,55
CABERNET SAUVIGNON	37.05.71	288,61
REFOSCO	351.59.95	16.886,68
REFOSCO DAL PEDUNCOLO ROSSO	78.36.77	3.942.98
PINOT NERO	42.04.19	2.407,77
Totale	6.283.83.01	205.647,16
TOTALE GENERALE	11.599.17.79	454.450,94

La realtà vitivinicola negli Stati Uniti d'America

PRODUZIONE - CONSUMI - LEGISLAZIONE - PROSPETTIVE

Pubblichiamo alcune fondamentali informazioni sulla realtà vitivinicola degli Stati Uniti d'America, redatte dall'ICE di New York, in modo che anche gli operatori regionali siano a conoscenza della situazione di quell'importante mercato internazionale.

PRODUZIONE

L'industria vinicola degli Stati Uniti è composta di 820 aziende produttrici, in maggioranza di piccola e media grandezza, di cui 440 sono dislocate nello stato della California, ove è accentrata la produzione vinicola del Paese.

La produzione di vini negli USA è stata nel 1982 di circa 18,5 milioni di ettolitri, dei quali 16,6 milioni prodotti in California, pari a quasi il 90% della produzione totale; 1,4 milioni di ettolitri prodotti nello stato di New York e 500 mila ettolitri prodotti in altri stati.

La produzione vinicola della California è accentrata principalmente in cinque ampie aree produttive — Napa Valley, Sonoma Valley, San Joaquin Valley, Modesto e le zone di Lodi e di Sacramento — mentre nello stato di New York, la produzione è principalmente accentrata nella «Finger Lakes Region» e nella zona occidentale confinante con la Pennsylvania.

La produzione statunitense di vini è passata da 14.534.400 ettolitri del 1975 a 18.546.500 ettolitri nel 1982.

Complessivamente, l'area coltivata a vigneti nella California corrisponde a 285.830 ettari, di cui circa la metà (49%) è costituita da vitigni che producono uva da vino, il 40% da vitigni che producono uva passa e l'11% da vitigni che producono uva da tavola.

Circa 16.300 ettari di terreno sono stati piantati a vigneto nel 1980 e 14.300 ettari nel 1981.

Il Colombard — vitigno di rapida crescita, vigoroso, ad elevata portata d'uva bianca da vino, dal caratteristico aroma — è stata la varietà più diffusamente piantata negli ultimi due anni, particolarmente nella zona della San Joaquin Valley, seguito dal Thompson, varietà di vitigno che produce uva bianca da tavola.

Nella Tabella che segue, si trascrivono i tipi di vitigni che producono uva da vino maggiormente diffusi nella California con l'indicazione, per ciascuno di essi, dell'area complessiva ricoperta e del volume di produzione di uva:

BIANCHI

Vitigno	*Area Ha*	*Produzione 1981 quintali*
Colombard	22.930	2.757.300
Chemin Blanc	15.150	1.835.200
Chardonnay	8.000	333.900
Riesling Bianco	4.500	256.500
Sauvignon Bianco	3.900	197.800
Gewurztraminer	1.900	80.700
Semillon	1.170	141.450

ROSSI

Vitigno	*Area Ha*	*Produzione 1981 quintali*
Zinfandel	11.500	919.350
Cabernet Sauvignon	9.100	616.330
Carignane	8.675	1.362.250
Barbera	5.870	906.820
Pinot Noir	3.640	273.800
Gamay Beaujolais	1.520	94.320
Merlot	920	198.250

I vini prodotti negli Stati Uniti vengono generalmente suddivisi in tre ampie categorie: «Generic», «Varietals», e «Proprietary». Con il nome «Generic» vengono denominati quei vini prodotti con uve varie o tagliando vini diversi; con il nome «Varietals» quei vini che prendono il nome della varietà dei vitigni con la cui uva, in quantità superiore al 75%, è fatto il vino; mentre con il nome «Proprietary» vengono indicati quei vini che usano in esclusiva un nome di fantasia o quello dell'azienda che li produce.

I vini americani di tipo «Varietals», che sono i più pregiati, ammontano a circa 90; fra questi i più noti sono il Cabernet Sauvignon, il Chardonnay, lo Zinfandel, il Pinot Noir e il Riesling. A questi cinque tipi vanno aggiunti altri due che stanno acquistando importanza sempre maggiore sul mercato americano. Essi sono lo Chenin Blanc, noto anche con i nomi di Pinot Blanc e Pineau de la Loire, e il Gewurztraminer.

CONSUMO

Il mercato dei vini negli Stati Uniti ha fatto registrare una lieve espansione nel 1982, con vendite che hanno di poco superato 19.4 milioni di ettolitri, pari ad un incremento di meno del 2% rispetto ai 19.1 milioni di ettolitri del 1981. In termini di valore, il mercato americano dei vini ha raggiunto i 6 miliardi di dollari.

Tale espansione è stata quasi totalmente assorbita dai vini importati dall'Italia e dalla Francia, mentre le vendite dei vini di produzione interna sono rimaste pressocché invariate.

La produzione interna controlla circa il 76% del mercato USA dei vini (di cui il 68% costituito dai vini della California e l'8% dai vini degli altri stati USA) mentre i vini importati controllano il restante 24%.

I vini da pasto costituiscono la categoria più importante del settore in parola e rappresentano quasi il 78% del consumo totale dei vini negli Stati Uniti.

Seguono i vini dessert, con circa l'8%, gli spumanti, con il 7%, i vini aromatizzati, con il 6%, e i vermut con l'1,5%.

Le vendite dei vini da pasto hanno superato i 15.1 milioni di ettolitri nel 1982, pari ad un aumento di circa il 3% rispetto ai 14.7 milioni del 1981.

Una più marcata espansione è stata fatta registrare dalla categoria degli spumanti, le cui vendite nel 1982

sono state di 1.420.000 ettolitri, con un aumento di oltre il 10% rispetto a 1.285.800 ettolitri del 1981, mentre è continuata la flessione, in atto da alcuni anni, delle vendite di vini dessert, dei vermut e degli altri vini aromatizzati.

I vini bianchi, stimolati dalla tendenza sempre più diffusa da parte dei consumatori americani a berli quali cocktail o quale bevanda rinfrescante nelle più svariate occasioni, hanno ulteriormente consolidato la quota del mercato USA da essi controllata, che si aggira sul 58-60%.

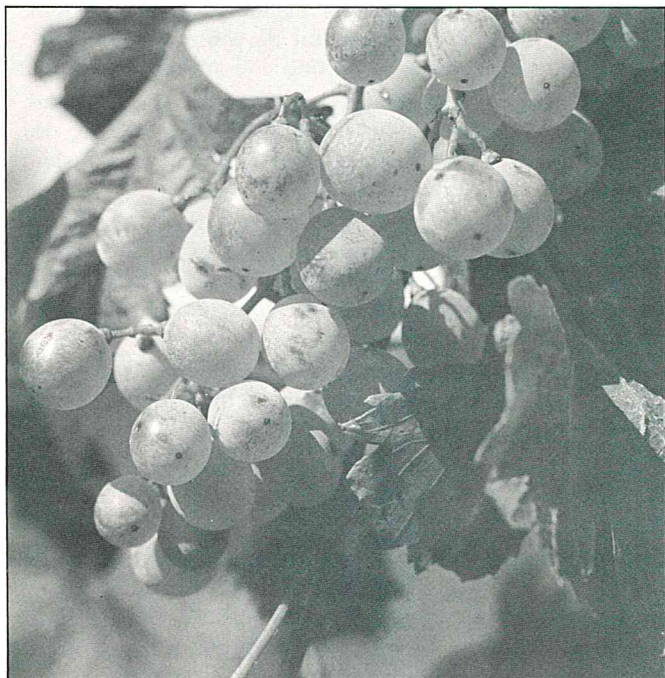
I vini rossi rappresentano circa il 22% dei vini da pasto consumati negli USA, mentre i vini rosati controllano il 19-20% del mercato americano del settore.

Il consumo dei vini negli Stati Uniti, siano essi locali che importati, è accentrato particolarmente in alcuni stati ad alta concentrazione demografica.

Dieci dei cinquanta stati dell'Unione, (California, New York, Florida, Illinois, New Jersey, Texas, Massachusetts, Pennsylvania, Michigan e Ohio), ove risiede circa il 55% della popolazione degli Stati Uniti, assorbono infatti circa il 65% del totale di tutti i vini consumati negli Stati Uniti. Tale concentrazione dei consumi diventa ancora più accentuata se si passa ai vini di importazione, il cui consumo è accentrato per oltre il 75% nei dieci stati sopraccitati, e per il 45% nei primi due di tali stati.

Il consumo dei vini nei singoli stati succitati ha avuto il seguente andamento nel 1981:

California	Hl.	4.118.000
New York	Hl.	1.945.500
Florida	Hl.	953.800
Illinois	Hl.	942.500
New Jersey	Hl.	889.500
Texas	Hl.	810.000
Massachusetts	Hl.	677.500
Pennsylvania	Hl.	639.700
Michigan	Hl.	617.000
Ohio	Hl.	545.000

La concentrazione dei consumi dei vini è altrettanto evidente quando si esaminano le aree metropolitane.

Cinque delle principali aree metropolitane degli USA (New York, Los Angeles, Chicago, San Francisco e Boston) assorbono infatti oltre il 25% di tutti i vini consumati negli USA e quasi il 34% di quelli di importazione.

Più in generale, si può affermare che il consumo dei vini importati è principalmente accentrato negli stati della Costa Atlantica facenti capo all'area metropolitana di New York e quelli dei vini locali negli stati dell'Ovest e principalmente in California.

Nonostante il forte sviluppo del mercato dei vini durante l'ultimo decennio, il consumo pro capite dei vini negli Stati Uniti resta tuttora relativamente basso.

Secondo la stime preliminari, nel 1982 il consumo pro capite di tutti i tipi di vini negli Stati Uniti è stato di appena 8,4 litri se rapportato all'intera popolazione USA (231 milioni di persone) e di 12.2 litri se rapportato alla popolazione USA di età superiore a 21 anni (157 milioni di persone), considerata legale in tutti gli stati dell'Unione, per il consumo delle bevande alcooliche.

Tali cifre sono considerevolmente più basse se si prende in considerazione la sola categoria dei vini da pasto, e corrispondono a 9.6 litri per la popolazione USA di età superiore a 21 anni e ad appena 6.5 litri per l'intera popolazione USA.

LEGISLAZIONE

Per l'importazione di vini italiani negli Stati Uniti non è richiesto il certificato di origine né la «Special Custom's Invoice». È sufficiente l'indicazione del paese di origine sulla fattura redatta in lingua inglese.

La legislazione americana prevede che l'importatore di vini negli USA debba essere in possesso di apposita licenza di importazione, che viene rilasciata dal Bureau of Alcol, Tobacco and Firearms.

È anche necessario che le etichette dei vini destinati all'importazione negli Stati Uiniti siano state preventivamente sottoposte dall'importatore americano all'approvazione del predetto Bureau.

Soltanto dopo l'approvazione delle etichette da parte del competente ufficio federale, l'esportatore italiano di vini potrà iniziare le spedizioni aventi carattere commerciale.

Per la regolamentazione USA è necessario che le etichette dei vini contengano, in inglese, le seguenti informazioni:

1. Marca e denominazione del vino;
2. Tipo del vino (ed es.: table wine).
3. Contenuto netto (ad es.: 1 lt.);
4. Gradazione alcoolica (Alcohol ...% by volume);
5. Paese d'origine (Product of Italy);
6. Nome e città dell'importatore e dell'agente o del distributore esclusivo (Imported by ...). In aggiunta, ma non in sostituzione del nome e città dell'importatore, agente o distributore esclusivo, l'etichetta può contenere il nome e l'indirizzo del produttore italiano.

La nota proposta di legge che prevede l'indicazione degli ingredienti in etichetta, abrogata nel 1981 prima di essere approvata, è stata recentemente ripristinata.

Tra gli additivi la cui indicazione è obbligatoria sono incluse le sostanze chiarificanti, filtranti, conservanti, aromatiche, coloranti, ecc. di cui rimangono tracce nel prodotto finito. Sarà obbligatoria inoltre l'indicazione delle componenti agricole.

In alternativa all'indicazione degli ingredienti sull'etichetta (etichetta frontale o di schiena), il produttore potrà indicare il completo indirizzo dell'importatore statunitense presso il quale il consumatore locale potrà eventualmente rivolgersi per richiedere informazioni sulla produzione del vino o l'elenco degli ingredienti.

Inoltre, a partire dal 1° gennaio 1983 è entrata in vigore la nuova regolamentazione concernente l'indicazione in etichetta della designazione geografica di origine dei vini.

I punti più salienti di tale normativa sono i seguenti:

1. Un vino può essere denominato dalla varietà del vitigno con la cui uva è prodotto solo se in etichetta è indicata la designazione geografica di origine e se almeno il 75% del vino stesso è prodotto con la varietà dell'uva dalla quale prende il nome;
2. Per i vini importati, la designazione geografica può essere costituita da:
   a. uno stato;
   b. provincia, territorio o analoga divisione politica di uno stato;
   c. zona vitivinicola (una zona o regione delimitata i cui confini sono stati ufficialmente riconosciuti dallo stato di cui fa parte);
3. L'indicazione dell'annata in etichetta è permessa solo se il vino è ottenuto per almeno il 95% da uve raccolte nell'annata dichiarata e se in etichetta è indicata la designazione geografica di origine del vino (che in tal caso non deve essere uno stato).

Per quanto riguarda le dimensioni dei contenitori di vini, gli Stati Uniti, a partire dal 1° gennaio 1979, hanno adottato in forma obbligatoria il sistema metrico decimale che era già in vigore, in forma opzionale, dal 1975.

Tale regolamento prevede misure standard in litri e millilitri per le bottiglie di vini immesse sul mercato dopo il 1° gennaio 1979, e l'indicazione del contenuto netto nelle etichette deve essere fatta, in ottemperanza al nuovo sistema, in aggiunta o in sostituzione degli standard precedentemente in uso (gallon, quart, pint, ounce), secondo la seguente tabella:

MISURE STANDARD DELLE BOTTIGLIE

3	litri (1)
1,5	litri
1	litro
750	millilitri
375	millilitri
187	millilitri
100	millilitri
50	millilitri.

(1) Sono considerate standard anche le bottiglie di misura superiore a 3 litri, purché di dimensioni multiple di litro.

La normativa che prevedeva un numero standard di bottiglie in ciascuna cassa è stata abrogata dal Bureau of Alcohol, Tobacco and Firearms.

PROSPETTIVE

La fase di stasi che ha caratterizzato il mercato statunitense dei vini nel 1982 è continuata nella prima parte dell'83 e, particolarmente per quanto riguarda la produzione californiana, le vendite hanno fatto registrare addirittura una brusca contrazione nel periodo gennaio-febbraio 1983.

Di contro, le importazioni di vini italiani e francesi in tale periodo hanno fatto registrare un ulteriore notevole incremento, favorito in particolare dalla svalutazione della lira e del franco francese nei confronti del dollaro, che rende i prodotti italiani e quelli francesi particolarmente concorrenziali sul mercato americano nei confronti della produzione nazionale.

Tale situazione è causa di non poco malcontento tra i produttori californiani, che stanno riducendo drasticamente i prezzi dei vini di propria produzione, per renderli più concorrenziali rispetto a quelli importati.

Un'inversione di tendenza nelle vendite dei vini californiani non è tuttavia prevista a breve termine.

Si auspica tra i produttori vinicoli americani che una ripresa avvenga nel 1984, favorita da una ripresa economica generale negli Stati Uniti e dalla naturale tendenza espansionistica del mercato dei vini in USA, ove il consumo è pur sempre relativamente basso rispetto a quello delle altre bevande alcooliche (distillati e birra) e delle bevande gassate.

A lungo termine, gli esperti americani del settore prevedono che le vendite di vini negli Stati Uniti dovrebbero raggiungere e forse superare i 35 milioni di ettolitri entro il 1990, pari ad un incremento di oltre l'80% rispetto ai consumi del 1982.

Nei prossimi numeri pubblicheremo una serie di servizi relativi ai mercati più interessanti per la nostra produzione vinicola.

NELLA G. U. C.E.E. N. L 115 DEL 1° MAGGIO 1984

Pubblicato il Regolamento Comunitario n. 1208 che modifica alcuni punti fondamentali dell'organizzazione del mercato vitivinicolo

NUOVE NORME SULLA DISTILLAZIONE PREVENTIVA SOPPRESSIONE DEGLI AIUTI AL MAGAZZINAGGIO A BREVE TERMINE BLOCCO DEGLI IMPIANTI

Il Consiglio dei Ministri della CEE ha trovato, dopo una serie di estenuanti e difficili incontri, un primo accordo anche per quanto riguarda la modifica del Regolamento CEE n. 337/79, relativo all'organizzazione comune del mercato vitivinicolo.

Si riassumono i principali punti della nuova regolamentazione, pubblicata sulla Gazzetta Ufficiale CEE n. L 115 del 1° maggio scorso, che interessano gli operatori del settore:

a) dal 1° settembre '84, l'ECU passerà da lire 1.341 a lire 1.432: si è registrato quindi un aumento per i prezzi del vino di circa il 5,78% (la media degli aumenti dei prezzi agricoli è stata del 6,5%).
In base a tale aumento dell'ECU, il prezzo di orientamento, a far data dal 1° settembre prossimo, passerà dalle attuali lire 4.291 a lire 4.539 per i vini bianchi tipo A1 e aumenterà, per i vini rossi tipo R1 e R2, da lire 4.626 a lire 4.897. Conseguentemente varieranno anche i prezzi relativi ai diversi interventi in favore del vino;

b) fino al 31 agosto 1990 ogni nuovo impianto di vigneto è vietato, salvo eccezioni autorizzate dalla Commissione della CEE, su richiesta di uno Stato membro e relativamente alla produzione di v.q.p.r.d. prodotti in quantità inferiore alla domanda;

c) i due interventi, distillazione preventiva e distillazione obbligatoria, non sono più tra loro collegati.
La distillazione preventiva scatta comunque sempre al 65% del prezzo di orientamento;

d) la misura di sostegno, qualora dovesse scattare, potrà essere riservata unicamente a coloro che hanno effettuato la distillazione preventiva;

e) i vini ottenuti con l'aumento del titolo alcolometrico mediante aggiunta di saccarosio o di mosto (concentrato o rettificato) che hanno beneficiato dell'aiuto comunitario, avranno un prezzo di acquisto ridotto in modo corrispondente al vantaggio economico ottenuto.

Per quanto riguarda altri importanti problemi, quali l'arricchimento e la gradazione alcoolica, le decisioni sono state rinviate al altro Consiglio dei Ministri Agricoli della CEE.

Il testo del Regolamento n. 1208/84 può essere richiesto al Centro, che provvederà ad inviare copia agli interessati.

ANCORA MODIFICHE PER L'INDICAZIONE DEL GRADO ALCOLICO IN ETICHETTA

Il regolamento CEE n. 1011/84, di modifica al regolamento n. 997/81, pubblicato sulla Gazzetta Ufficiale della Comunità n. 101 del 1° aprile 1984, ed entrato in vigore lo scorso 16 aprile, stabilisce nuove norme in riferimento all'indicazione in etichetta del grado alcolico.
Per la precisione il testa dell' articolo 8 sostituito afferma quanto segue:

«La gradazione alcolometrica effettiva deve essere indicata in unità e mezze unità di percentuale in volume; la gradazione alcolometrica effettiva indicata non può essere superiore di più di 0,3 volumi né inferiore di più di 0,5 volumi alla gradazione riscontrata alla analisi».

Il computer in cantina

Non ci sono più dubbi ormai: il computer bussa alla porta della cantina.

Non è più tempo di «partita doppia», di contabilità vecchia maniera. Il progresso vuole più dati, statistiche, analisi dei costi, previsioni, medie, percentuali e altro ancora.

Ma il computer non lavora solo in ufficio. Entra, nel senso più vero della parola in Cantina e nel vigneto.

In Cantina, con sonde, elettrodi e terminali controlla il vino, il pH, la temperatura, la situazione dei vasi vinari.

Ma non basta; nella vigna controlla i piani colturali, il piano di concimazioni, il calendario dei trattamenti. Analizza i costi di manodopera in potatura verde e secca, vendemmia, lavorazioni al terreno, trattamenti.

Indica i costi, varietà per varietà, annata per annata, appezzamento per appezzamento.

È questo un acquisto che, prima o poi, tutte le aziende di una certa dimensione dovranno fare.

Su questo tema, l'Associazione Enotecnici Italiani ha organizzato a Verona, in occasione dell'ultimo Vinitaly, un importante simposio che ha visto la presenza di un foltissimo pubblico di enotecnici e operatori del settore vitivinicolo.

Le relazioni sono state tenute da:

Ivo De Lotto
Direttore C.I.L.E.A. - Consorzio Interuniversitario Lombardo per la Elaborazione Automatica - Milano: «Il Computer»;

Dario De Sanctis
Direzione Finanze e Amministrazione Villa Banfi s.p.a. Roma
«Il computer in vigneto»;

Emmanuele Anzaldi
Docente di Sistemi per l'Elaborazione dell'Informazione, Università di Pavia
«Il computer in cantina».

Ha diretto i lavori l'enotecnico Ezio Rivella.

BEN 33 MILIONI 780 MILA ETTOLITRI DI VINO DA TAVOLA SOTTO STOCCAGGIO NELLA C.E.E. AL 29 FEBBRAIO SCORSO

Secondo i dati statistici, a carattere provvisorio, forniti dalla CEE, il quantitativo di vino da tavola sotto stoccaggio, nell'ambito comunitario ammontava complessivamente, al 29 febbraio scorso, a ben 33.779.500 ettolitri, così suddivisi, in relazione alla durata del contratto:

— a breve termine: 16 milioni 426 mila ettolitri;

— a lungo termine: 17 milioni 102 mila cinquecento ettolitri;

— a quattro mesi: 251 milia ettolitri.

Per quanto riguarda la suddivisione dei quantitativi di prodotto immagazzinato si hanno i seguenti dati:

— Italia con 20 milioni 506 mila cinquecento ettolitri;

— Francia con 12 milioni 210 mila ettolitri;

— Grecia con 899 mila ettolitri;

— Lussemburgo con 17 mila ettolitri.

Risultavano immagazzinati, alla stessa data, anche 809 mila ettolitri di mosti muti e concentrati.

Legislazione vinicola

Con il 1984 il mensile «Legislazione Vinicola» entra nel suo VI anno di vita, anche se in realtà è in libero abbonamento da appena due anni essendo prima riservato alle sole aziende assistite dal Centro Studi Legislazione Vinicola che ne cura tuttora la redazione.

Inizia il nuovo anno con tre novità:

— *ha costituito un Comitato di Redazione comprendente alcuni fra i più noti penalisti specialisti del settore*, gli avvocati prof. Piccinino di Genova, Presidente h.c. della prestigiosa European Food Law Association di Bruxelles, Barbero di Canelli, Dolzani di Trento e Maule di Vicenza;

— *la rivista-base*, sinora a fogli incollati, diventa un fascicolo rilegato in modo normale, con nuova veste e impostazione tipografica;

—*le «schede» con i testi integrali* pur rimanendo a fogli mobili, per poter essere sostituite al massimo entro trenta giorni dalle modifiche, vengono stampate ora in carta più pesante, sempre da inserire negli appositi raccoglitori e tali da costituire un archivio aggiornato.

«Legislazione Vinicola» si è diffusa finora grazie alla propaganda dei primi lettori, i quali hanno apprezzato la sua funzione informativa, in particolare laddove aiuta — con notizie, commenti e con la rubrica «Quesiti dei lettori» — a prevenire involontarie infrazioni alla legge.

Sono sempre più coloro che

Un indispensabile aiuto per orientarsi nel mare tempestoso e spesso incomprensibile delle mille e mille leggi sulla vite e sul vino. Un altro successo di Armando Botteon

sottoponendo a preposti ai controlli articoli di chiarimento pubblicati da «Legislazione Vinicola» riescono ad evitare o addirittura a far ritirare contestazioni errate.

I testi di legge, inoltre, non si limitano alla solita copiatura di ciò che sta scritto nelle Gazzette Ufficiali, ma vanno assai più in là:

— *le «note di redazione»* iniziali danno immediata una prima idea del panorama delle leggi e circolari in cui si inserisce quella disciplina;

— *l'indice orientativo degli articoli* consente la facile ricerca dell'argomento che interessa;

— *le annotazioni in calce agli articoli* contengono chiarimenti sulle norme più complicate e, laddove richiamano altre disposizioni, ne indicano il contenuto in modo da evitare la continua ricerca di altre norme.

In definitiva: un sistema nuovo, redazionalmente molto impegnativo, ma un aiuto veramente efficace per quanti sono costretti a consultare quotidianamente la complessa legislazione vinicola, che sta ottenendo un sempre più largo consenso non solo dagli operatori vinicoli, ma da magistrati, legali e funzionari di pubbliche amministrazioni, consorzi e organizzazioni di categoria.

Il primo fascicolo del 1984, di 52 pagine più ben 27 schede con i testi integrali annotati, si sofferma in particolare — anche con fac simili di lettere di domande varie e utili riassunti di norme precedenti — sull'illustrazione del recende D.M. 9 dicembre 1983, relativo a «norme integrative ai vini da tavola con indicazione geografica», al quale rivolge severe critiche di merito e, a pag. 6, di metodo, in quanto è ormai il 10° decreto che in meno di sette anni disciplina i vini da tavola, metodo definito da «fotoromanzo» a puntate.

L'abbonamento comprende 12 fascicolo mensili (due doppi), 12 supplementi a «schede» (due doppi) con le principali norme pubblicate nel mese, più almeno due fascicoli speciali su argomenti particolari e 2 eleganti raccoglitori per contenere il tutto. Costo per il 1984: lire 130.000, apparentemente elevato ma così risultante per la ridotta tiratura e per la voluta mancanza di pubblicità.

IL 30 GIUGNO SCADE IL TERMINE PER LA DENUNCIA DEI VIGNETI, NON ANCORA ISCRITTI NEGLI ALBI, IDONEI A PRODURRE VINI D.O.C.

I viticoltori che intendono usufruire sin dalla prossima vendemmia della denominazione di origine controllata dei vini «Aquileia» - «Colli orientali del Friuli» - «Collio» - «Grave del Friuli» - «Isonzo» - «Latisana» e «Lison - Pramaggiore», devono presentare, entro il 30 giugno, alle rispettive Camere di Commercio I.A.A., la denuncia dei terreni vitati, non ancora iscritti ai rispettivi Albi Provinciali e ritenuti idonei a produrre vini D.O.C.

I vigneti potranno ottenere l'iscrizione solo se compresi entro la zona delimitata dai Decreti Presidenziali di riconoscimento ed a condizione che i vitigni ed i requisiti di produzione siano quelli previsti dai rispettivi disciplinari.

Le denuncie, da redigere in quattro copie, vanno presentate al Comune nella cui circoscrizione territoriale sono ubicati i terreni vitati.

Analoga denuncia deve essere presentata alla Camera di Commercio di competenza, tramite il Comune interessato, da ogni produttore che, nel corso dell'anno, ha apportato variazioni di consistenza di terreni vitati già iscritti negli Albi (estirpo, ecc.) o modificazioni dei sistemi di coltivazione.

Carosello di sagre, feste, mostre del vino in tutta la Regione

Questa «pazza» primavera friulana è stata caratterizzata, come ogni anno, da un incessante fiorire di sagre, feste, rassegne, mostre del vino, dove ogni coltivatore ha avuto modo di presentare i prodotti ottenuti nella vendemmia scorsa.

Sono simpatiche e gioiose iniziative, nate spontaneamente decine di anni or sono e continuate nel tempo, con l'intento di stimolare il miglioramento qualitativo dei prodotti, di valorizzare l'operosità, lo spirito di sacrificio e di emulazione degli operatori, per i quali la vite è la vita.

Ricordare tutte queste manifestazioni non è facile, anche perché si potrebbe incorrere in involontarie omissioni; ma non si possono dimenticare quelle svoltesi a Buttrio, Corno di Rosazzo, Ipplis, Cividale, Bertiolo, Aquileia, Casarsa, Forcate, Fontanafredda, Castelnuovo, Pasiano di Pordenone, Pravisdomini, S. Floriano, S. Dorligo della Valle ...

Ma i tempi cambiano, i gusti dei consumatori si evolvono e si affinano, le necessità commerciali impongono di allargare l'area delle conoscenze e dei mercati.

È indispensabile correre con i tempi, adeguare la distribuzione alla spietata concorrenza, qualificare sempre più l'offerta.

Si tratta di problemi complessi, nei quali sono coinvolti, oltre ai produttori, i pubblici poteri e l'opinione pubblica, che tirano in causa la cultura, l'educazione alimentare, la salute ...

Nell'esprimere vivo apprezzamento a quanti hanno operato per la buona riuscita delle varie iniziative, auguriamo che le popolari manifestazioni enologiche friulane, migliorate e maggiormente coordinate, possano essere incentivo a ricondurre alla vite, con rinnovato interesse economico, zone meravigliose della nostra Regione; costituiscano un continuo legame per tanti turisti, italiani e stranieri, che visitano la nostra terra; contribuiscano ad unire serenamente tutti gli uomini di buona volontà che amano il buon vino.

Dal 18 al 28 ottobre 1984 a Colonia

SETTIMANA DEL FRIULI-VEN. GIULIA NELLA RENANIA E WESTFALIA

L'Assessorato Regionale al Commercio, in collaborazione con vari Enti ed Associazioni, ha organizzato un'originale manifestazione incentrata nella «Settimana del Friuli-Venezia Giulia nel Land della Renania e Westfalia, in particolare nella zona di Colonia, che avrà luogo dal 18 al 28 ottobre prossimi.

L'iniziativa è diretta a sviluppare sul mercato tedesco la presenza di alcuni prodotti regionali, in particolar modo dei vini ed alimentari in genere.

A tal fine si sono già contattati operatori tedeschi, soprattutto importatori e grande distribuzione, negozi specializzati, ristoranti ed alberghi, affinché i prodotti regionali possano trovare maggior spazio sul mercato di quell' importante Land tedesco.

È già stato predisposto un programma promozionale, che si articola in pubblicità, conferenze stampa, relazioni pubbliche, un' esposizione, presso un grande albergo del centro di Colonia, dei prodotti e dei servizi offerti dalla Regione, nonché iniziative culturali e turistiche.

Gli interessati del settore enologico possono rivolgersi, per informazioni al Centro vitivinicolo.

PRODUZIONE E CONSUMO DI SPUMANTI IN ITALIA

L'andamento produttivo e dei consumi di spumante in Italia è in continua, rapida evoluzione.

Mentre viene confermato il deciso aumento dello spumante classico ed il calo dello champagne, l'indice della produzione dal 1979 al 1983 ha fatto registrare un consistente incremento, passando da 100 a 145. All'interno della categoria produttiva, gli spumanti con nome di vitigno sono passati dal 17% sul totale del '79 al 27% dell'83 con 11,5 milioni di bottiglie; gli spumanti classici, nello stesso periodo, sono passati dal 20% al 22% del totale con 10 milioni di bottiglie; mentre gli spumanti prodotti in grandi recipienti hanno subìto una flessione, passando dal 63% al 51% con 22 milioni di bottiglie.

Il consumo annuo di spumante in Italia è di 1,2 litri per abitante, abbastanza inferiore a quello di Germania (3,6 litri) e della Francia (2,8 litri).

Il consumatore di spumante non presenta decise differenze per aree geografiche, appartiene alla categoria medio-superiore ed è giovane, al di sotto dei quarantacinque anni.

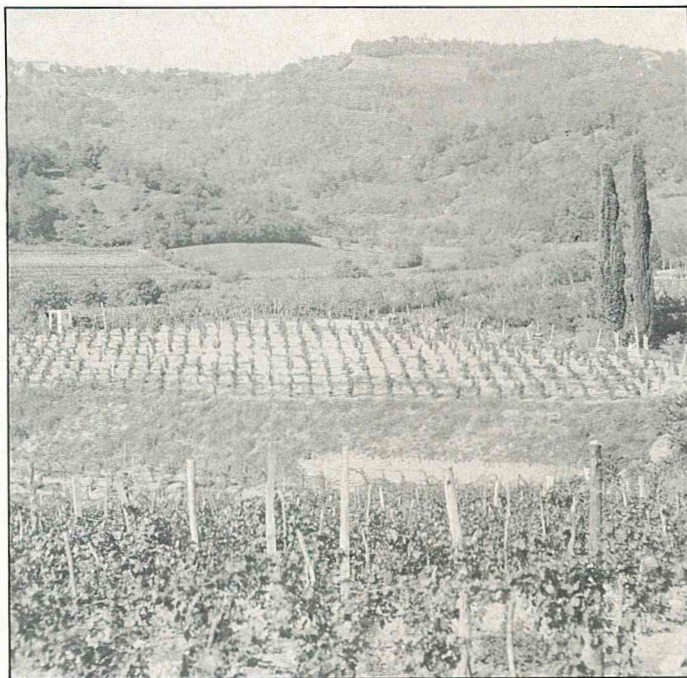
Il 73% del consumo è ancora, purtroppo, occasionale, il 29% normale e l'8% frequente.

RICORSO DEI PRODUTTORI CALIFORNIANI AVVERSO LA DECISIONE DELLA COMMISSIONE U.S.A.

I viticoltori californiani hanno inoltrato ricorso alla Commissione internazionale USA contro la decisione presa il 6 marzo scorso, relativa alla dichiarazione di inesistenza di danno nei confronti della industria vitivinicola americana derivante dalle importazioni di vini francesi e italiani.

Con tale atto l'«Alliance» sostiene che la presa di posizione della Commissione è arbitraria, infondata e non conforme alla legge.

Viene inoltre contestata la «non accuratezza» dei dati raccolti dall'Ente federale concernenti il livello dei prezzi, il volume delle vendite di vini negli Stati Uniti, la quota del vino importato nel consumo globale statunitense.

I ricorrenti chiedono pertanto alla Corte di correggere le decisioni dell'International Trade Commission circa la non esistenza di danno all'industria vitivinicola americana, dovuta all'importazione di vini dall'Italia e dalla Francia.

UN VIGNETO CHIAMATO FRIULI

PERIODICO BIMESTRALE
DEL CENTRO REGIONALE
PER IL POTENZIAMENTO
DELLA VITICOLTURA
E DELL'ENOLOGIA
DEL FRIULI-VENEZIA GIULIA

Reg. Trib. Udine n. 20 del 11.6.83
Sped. in abb. post. - Gr. IV
Pubblicità inf. al 70%